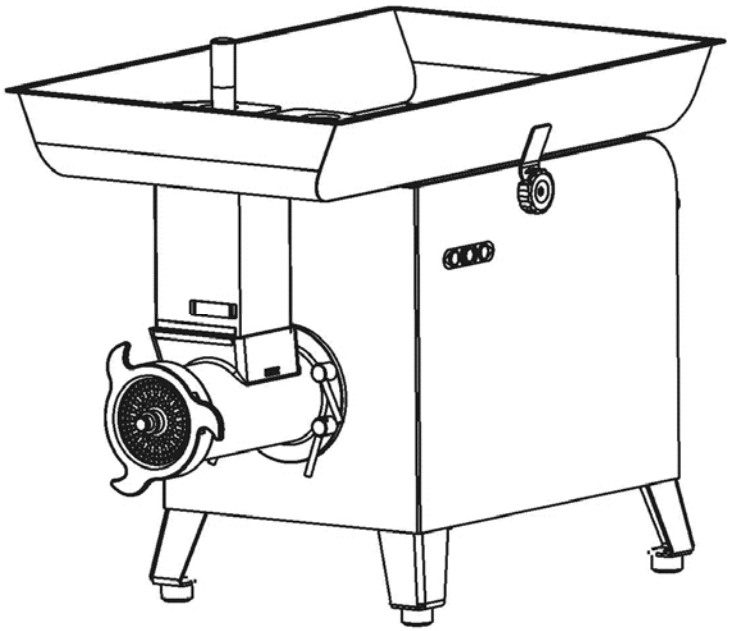
04/2013

Mod: TTGD-42/DC

Production code: 214220PRP03F + LF039770

Diamond
catering equipment

TRITACARNE INDUSTRIALE



MANUALE DI USO E MANUTENZIONE

Indice

1. Consegna e garanzia **5**
- 1.1 Premessa.
- 1.2 Conservazione e impiego del presente manuale
- 1.3 Garanzia
- 1.4 Descrizione della macchina
- 1.5 Uso previsto
- 1.6 Usi non consentiti
- 1.7 Dati anagrafici
  - 1.7.1 Targhe e dispositivi di sicurezza
- 1.8 Protezioni e dispositivi di sicurezza
- 1.9 Posti di lavoro

2. Caratteristiche tecniche **10**
- 2.1 Parti principali
- 2.2 Caratteristiche tecniche
- 2.3 Dimensioni e peso della macchina.
- 2.4 Livello del rumore emesso
- 2.5 Schemi elettrici
  - 2.5.1 Schema elettrico monofase e trifase TC 32 Hp 4 - TC 42 Hp 5
  - 2.5.2 Schema elettrico monofase e trifase con protettore di sovracorrente optional TC 32 Hp 4 - TC 42 Hp 5
  - 2.5.3 Schema elettrico monofase e trifase Hp 7
  - 2.5.4 Schema elettrico monofase e trifase con protettore di sovracorrente Hp 7 - Hp 10
- 2.6 Optional
  - 2.6.1 Optional cavalletto con ruote
  - 2.6.2 Optional paraspruzzi

3. Comandi e indicatori **15**
- 3.1 Elenco dei comandi e indicatori

4. Collaudo, trasporto, consegna e installazione **16**
- 4.1 Collaudo
- 4.2 Consegna e movimentazione della macchina
- 4.3 Installazione
  - 4.3.1 Smaltimento imballi
  - 4.3.2 Movimentazione della macchina
- 4.4 Allacciamento all'impianto elettrico
  - 4.4.1 Macchina trifase
  - 4.4.2 Macchina monofase

5. Avviamento e arresto **17**
- 5.1 Verifica del corretto collegamento elettrico
- 5.2 Verifica presenza ed efficienza delle protezioni e sicurezze
- 5.3 Verifica efficienza del pulsante di arresto
- 5.4 Avviamento della macchina
- 5.5 Arresto della macchina

6. Uso della macchina **18**
6.1 Prescrizioni
6.2 Allestimento della bocca in uscita
6.3 Uso del tritacarne

7. Manutenzione **20**
7.1 Lubrificazione
7.2 Pulizia della macchina
7.3 RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche

8. Inconvenienti e rimedi **21**
8.1 Inconvenienti, cause e rimedi.

1 - Consegna e garanzia

1.1 - Premessa

ATTENZIONE!
La simbologia utilizzata nel presente manuale, intende richiamare l'attenzione del lettore su punti ed operazioni pericolose per l'incolumità personale degli operatori o che presentano rischi di danneggiamenti alla macchina stessa.
Non operare con la macchina se non si è certi di aver compreso correttamente quanto evidenziato in tali note.

ATTENZIONE!
Alcune illustrazioni contenute nel presente manuale, per motivi di chiarezza, rappresentano la macchina o parti di essa con pannelli o carter rimossi.
Non utilizzare la macchina in tali condizioni, ma solamente se provvista di ogni protezione correttamente montata e perfettamente funzionante.

Il costruttore vieta la riproduzione, anche parziale, del presente manuale e il suo contenuto non può essere utilizzato per scopi non consentiti dallo stesso.
Ogni violazione sarà perseguita a norma di legge.

1.2 - Conservazione ed impiego del presente manuale

Lo scopo del presente manuale è di portare a conoscenza degli utilizzatori della macchina mediante testi e figure di chiarimento, le prescrizioni ed i criteri essenziali relativi al trasporto, alla movimentazione, all'uso e alla manutenzione della macchina stessa.
Prima di utilizzare la macchina leggere quindi attentamente questo manuale.
Conservarlo con cura nei pressi della macchina, in luogo facilmente e rapidamente raggiungibile per ogni futura consultazione.
Se il manuale venisse smarrito o deteriorato, richiedere una copia al Vostro rivenditore o direttamente al fabbricante.
In caso di cessione della macchina, segnalare al costruttore gli estremi e il recapito del nuovo proprietario.
Il manuale rispecchia lo stato della tecnica al momento della commercializzazione della macchina e non può essere considerato inadeguato se a seguito di nuove esperienze ha subito successivi aggiornamenti.
A tale proposito il fabbricante si riserva il diritto di aggiornare la produzione e i relativi manuali senza l'obbligo di aggiornare produzione e manuali precedenti, se non in casi eccezionali.
In caso di dubbio consultare il centro di assistenza più vicino o direttamente la ditta costruttrice.
Il costruttore è teso alla continua ottimazione del proprio prodotto.
Per tale motivo la ditta costruttrice è ben lieta di ricevere ogni segnalazione o proposta tesa al miglioramento della macchina e/o del manuale. La macchina è stata consegnata all'utente alle condizioni di garanzia valide al momento dell'acquisto.
Per ogni chiarimento, contattare il Vostro fornitore.

1.3 - Garanzia

Per nessun motivo l'utente è autorizzato alla manomissione della macchina. Ad ogni anomalia riscontrata, rivolgersi alla ditta costruttrice.
Per ogni tentativo di smontaggio, di modifica o in generale di manomissione di un qualsiasi componente della macchina da parte dell'utilizzatore o da personale non autorizzato comporterà la decadenza della **Dichiarazione di Conformità** redatta ai sensi della **Direttive CEE 2006/42**, invaliderà la garanzia e solleverà la Ditta Costruttrice da danni derivanti da tale manomissione.

Il fabbricante si ritiene altresì sollevato da eventuali responsabilità nei seguenti casi:

- non corretta installazione;
- uso improprio della macchina da parte di personale non addestrato adeguatamente;
- uso contrario alle normative vigenti nel paese di utilizzo;
- mancata o maldestra manutenzione;
- utilizzo di ricambi non originali e non specifici per il modello;
- inosservanza totale o parziale delle istruzioni.

1.4 - Descrizione della macchina

Il tritacarne in Vs. possesso è una macchina semplice, compatta, di grande rendimento e potenza.

- Poichè deve essere usata per tritare prodotti alimentari i componenti che possono venire a contatto con il prodotto sono stati scelti accuratamente per garantire la massima igiene. La carenatura è realizzata in acciaio inox .
- La tramoggia è realizzata in acciaio inox per garantire la massima igiene e facilitarne la pulizia.
- Gli utensili sono costruiti in acciaio inossidabile per garantirne maggiore durata e massima igiene.
- Bocche in fusione di acciaio inox con possibilità di applicare il sistema UNGER totale o parziale.
- Possibilità di invertire il senso di rotazione dell'elica mediante una pulsantiera
- Rigido bloccaggio della bocca per migliorare il taglio della carne e prolungare la durata di piastre e coltelli.
- Motori ventilati sia trifase che monofase con i seguenti vantaggi:
  - grande costanza di rendimento e durata del motore;
  - aumento del tempo di lavoro effettivo dovuto a minori interruzioni;
  - basso indice di riscaldamento per mantenere sempre la carne fresca e inalterata.

I modelli rappresentati nel presente manuale sono stati costruiti in conformità alla **Direttiva CEE 2006/42** e successive modifiche.
In caso di incidente, nessuna responsabilità può essere addebitata al costruttore se la macchina è stata modificata, manomessa, privata delle protezioni di sicurezza o utilizzata per usi non previsti dal costruttore.

1.5 - Uso previsto

La macchina è stata progettata e realizzata per tritare carni e prodotti similari.
Deve essere utilizzata in ambienti professionali e il personale destinato all'utilizzo della macchina deve essere un operatore del settore che deve avere letto e compreso il presente manuale. Usare la macchina esclusivamente appoggiata in modo sicuro sopra ad un solido tavolo da lavoro.
Le dimensioni della carne da tritare deve essere tale da essere contenuta completamente nella bocca di carico; e non deve fuoriuscire dalla tramoggia.

1.6 - Usi non consentiti

La macchina deve essere usata esclusivamente per gli scopi previsti dal costruttore; in particolare:

- **Non** utilizzare la macchina per tritare prodotti alimentari diversi da carne e similari.
- **Non** utilizzare la macchina se non è stata correttamente installata con tutte le protezioni integre e correttamente montate per evitare il rischio di severe lesioni personali.
- **Non** accedere ai componenti elettrici senza avere in precedenza scollegato la macchina dalla linea di alimentazione elettrica: **si rischia la folgorazione**.
- **Non** lavorare prodotti di dimensioni superiori a quanto può essere totalmente contenuto nella tramoggia di carico.
- **Non** indossare capi di vestiario non conformi alle norme antinfortunistiche. Consultare il datore di lavoro circa le prescrizioni di sicurezza vigenti ed i dispositivi antinfortunistici da adottare.
- **Non** avviare la macchina in avaria.
- Prima di usare la macchina, accertarsi che qualsiasi condizione pericolosa per la sicurezza sia stata opportunamente eliminata. In presenza di qualsiasi irregolarità, arrestare la macchina ed avvertire i responsabili della manutenzione.
- **Non** consentire al personale non autorizzato di intervenire sulla macchina.
  Il trattamento di urgenza in caso di incidente causato dalla corrente elettrica provvede in prima istanza di staccare l'infortunato dal conduttore (poichè di solito ha perso i sensi).
  Questa operazione è pericolosa.
  L'infortunato in questo caso è un conduttore: toccarlo significa rimanere folgorati.
  E' opportuno pertanto staccare i contatti direttamente dalla valvola di alimentazione della linea, o se ciò non è possibile, allontanare la vittima servendosi di materiali isolanti (bastoni di legno o di pvc, stoffa, cuoio, ecc...).
  E' opportuno fare intervenire prontamente personale medico e ricoverare il paziente in ambiente ospedaliero.

1.7 - Dati anagrafici

Una esatta descrizione del "**Modello**", del "**Numero di matricola**" e l'"**Anno di costruzione**" della macchina faciliterà risposte rapide ed efficaci da parte del ns. servizio di assistenza.
Si raccomanda di indicare il modello della macchina e il numero di matricola ogni volta che si contatta il servizio di assistenza.

Rilevare i dati dalla targa rappresentata in fig. 1.7.1.
Come promemoria suggeriamo di riportare i dati della macchina di cui siete in possesso, nella tabella sottostante:

Tritacarne modello ……..
N° di matricola…….
Anno di costruzione……...
Tipo……...

ATTENZIONE!
Non alterare per nessun motivo i dati riportati sulla targhetta.

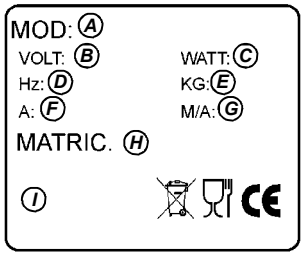


Fig. 1.7.1

A = modello della macchina
B = tensione alimentazione volt
C = potenza motore Watt
D = frequenza Hz
E = peso della macchina kg
F = Ampere
G = mese e anno di produzione
H = numero di matricola
I = ditta costruttrice

1.7.1 - Targhe di avvertenza e di pericolo (fig. 1.7.2)

ATTENZIONE!

Con la macchina allacciata alla rete elettrica non intervenire sui componenti elettrici.
Si rischia la folgorazione.
Rispettare le avvertenze richiamate dalle targhe. L'inosservanza può causare lesioni personali.
Accertarsi che le targhe siano sempre presenti e leggibili.
In caso contrario applicarle o sostituirle.

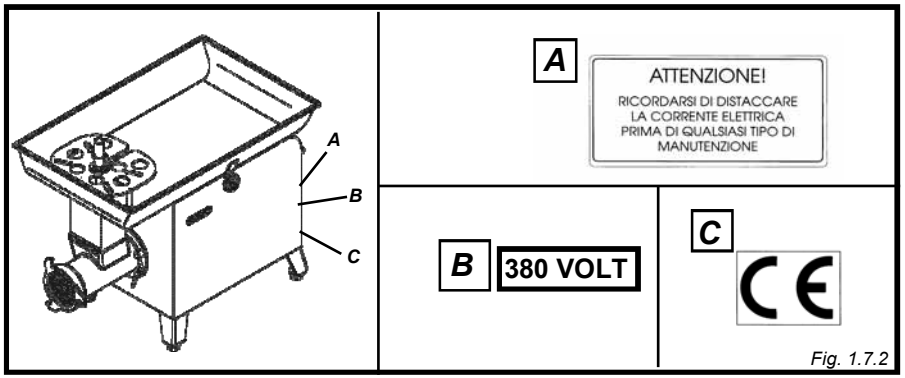
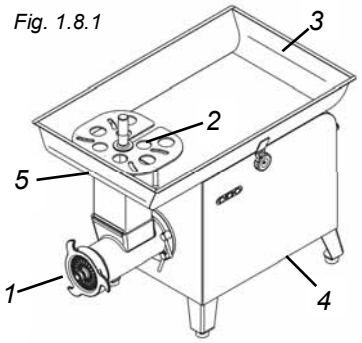


Fig. 1.7.2

1.8 - Protezioni e dispositivi di sicurezza

ATTENZIONE!
Prima di procedere all'uso della macchina accertarsi del corretto posizionamento ed integrità dei dispositivi di sicurezza.
Verificare all'inizio di ogni turno di lavoro la loro presenza ed efficienza. In caso contrario avvertire il responsabile alla manutenzione,

Fig. 1.8.1



1. Bocca di uscita prodotto, con fori della piastra inferiore ad 8 mm.
   In questo caso viene impedita l'introduzione delle dita all'interno della bocca.
   A richiesta del cliente è possibile installare piastre di uscita con fori di diametro superiore agli 8 mm.
   In questi casi sarà cura dell'utilizzatore installare una idonea protezione alla bocca stessa.
2. Protezione salvamano.
   La tramoggia, riporta la protezione "2" Fig.1.8.1 in accordo alla circolare del Ministero.
   del Lavoro e della Previdenza Sociale n° 66 del 05.09.79.
3. Tramoggia in acciaio inox rigidamente bloccata alla bocca di carico
4. Carter di protezione ai componenti elettrici.
   La parte inferiore della macchina viene chiusa da un carter, impedendo l'accesso involontario ai componenti elettrici presenti al suo interno.
5. Micro sulla tramoggia
   Nella parte inferiore della tramoggia viene montato un magnete in corrispondenza al sensore di sicurezza.

ATTENZIONE!
Non manomettere in nessun caso i dispositivi di sicurezza.

1.9 - Posti di lavoro

La corretta postazione che l'operatore deve occupare per ottimizzare il lavoro con la macchina è indicata nella fig. 1.9.1.

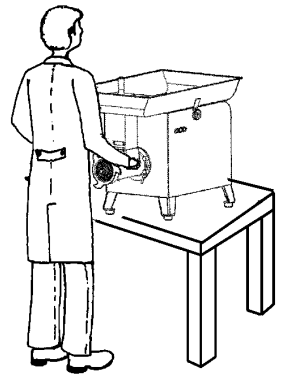


Fig. 1.9.1

2 - Caratteristiche tecniche

2.1 - Parti principali

Per facilitare la comprensione del manuale sono di seguito elencati e rappresentati in fig. 2.1.1 i principali componenti della macchina.

1. Pestello
2. Comandi della macchina
3. Bocca di uscita della carne tritata
4. Tramoggia di carico
5. Bocca di carico

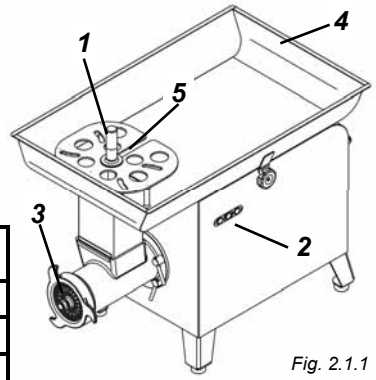


Fig. 2.1.1

2.2 - Caratteristiche tecniche

	Motore	Alimentazione	Produz. oraria	Piastre in dotazione
	watt/hp		kg/h.	ø mm
TC 32 HP 4	2940/4	230-400V/50Hz	700	6
TC 42 HP 5	3675/5	230-400V/50Hz	1200-1300	6
TC 42 HP 7	5145/7	230-400V/50Hz	1200-1300	6
TC 42 HP 10	7350/10	230-400V/50Hz	1200-1300	6

2.3 - Dimensioni e peso della macchina

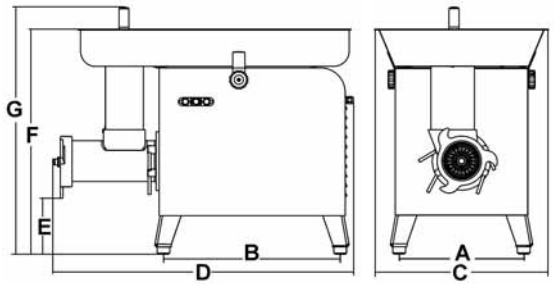


Fig. 2.3.1

	A	*B*	*C*	*D*	*E*	*F*	*G*	*Peso netto*
TC 32 HP 4	*395 mm*	*580 mm*	*560 mm*	*900 mm*	*230 mm*	*730 mm*	*800 mm*	*92 kg*
TC 42 Hp 5	*395 mm*	*580 mm*	*560 mm*	*970 mm*	*180 mm*	*730 mm*	*800 mm*	*91 kg*
TC 42 Hp 7	*395 mm*	*580 mm*	*560 mm*	*970 mm*	*180 mm*	*730 mm*	*800 mm*	*98 kg*
TC 42 Hp 10	*395 mm*	*580 mm*	*560 mm*	*970 mm*	*180 mm*	*730 mm*	*800 mm*	*104 kg*

2.4 - Livello del rumore emesso

I rilevamenti del rumore emesso dalla macchina indicano che il livello equivalente di rumorosità é inferiore a 70 dBA.
Su richiesta, il costruttore è in grado di fornire copia della prova di rumorosità.

2.5 - Schemi elettrici

2.5.1 - Schema elettrico monofase e trifase TC 32 Hp 4 - TC 42 Hp 5

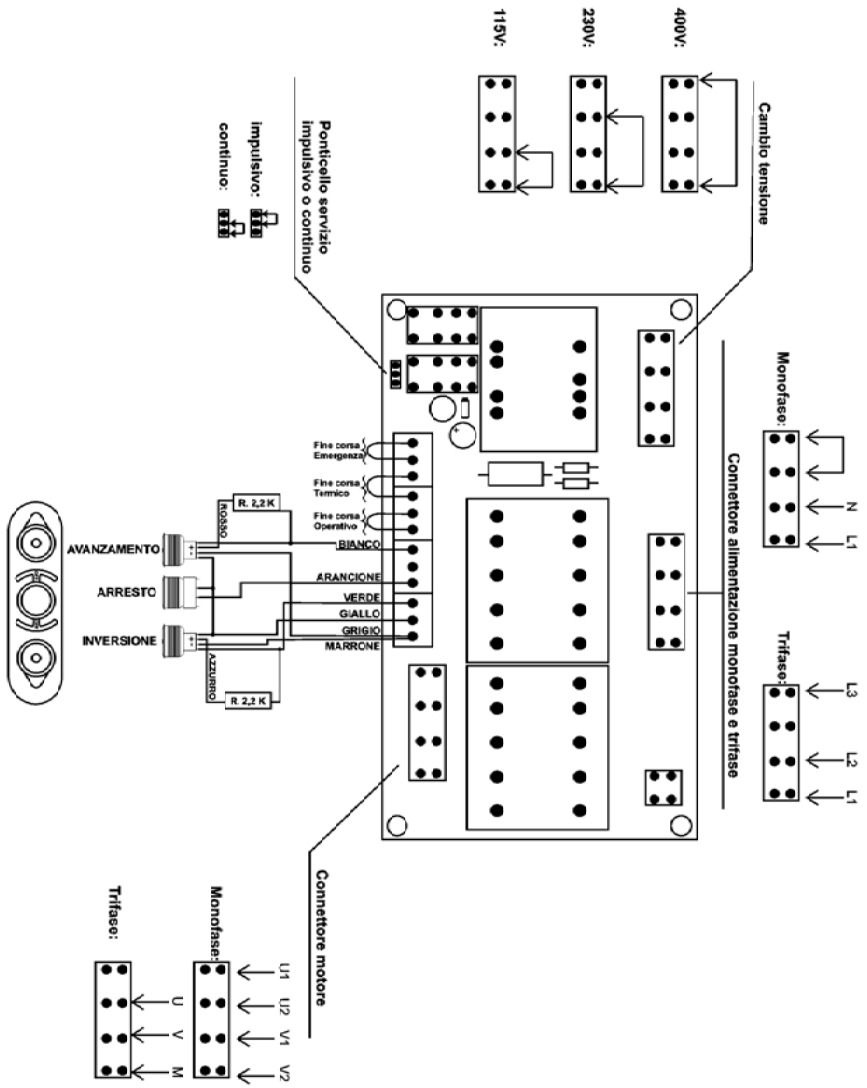


Fig. 2.5.1

2.5.2 - Schema elettrico monofase e trifase con protettore di sovracorrente optional TC 32 Hp 4 - TC 42 Hp 5

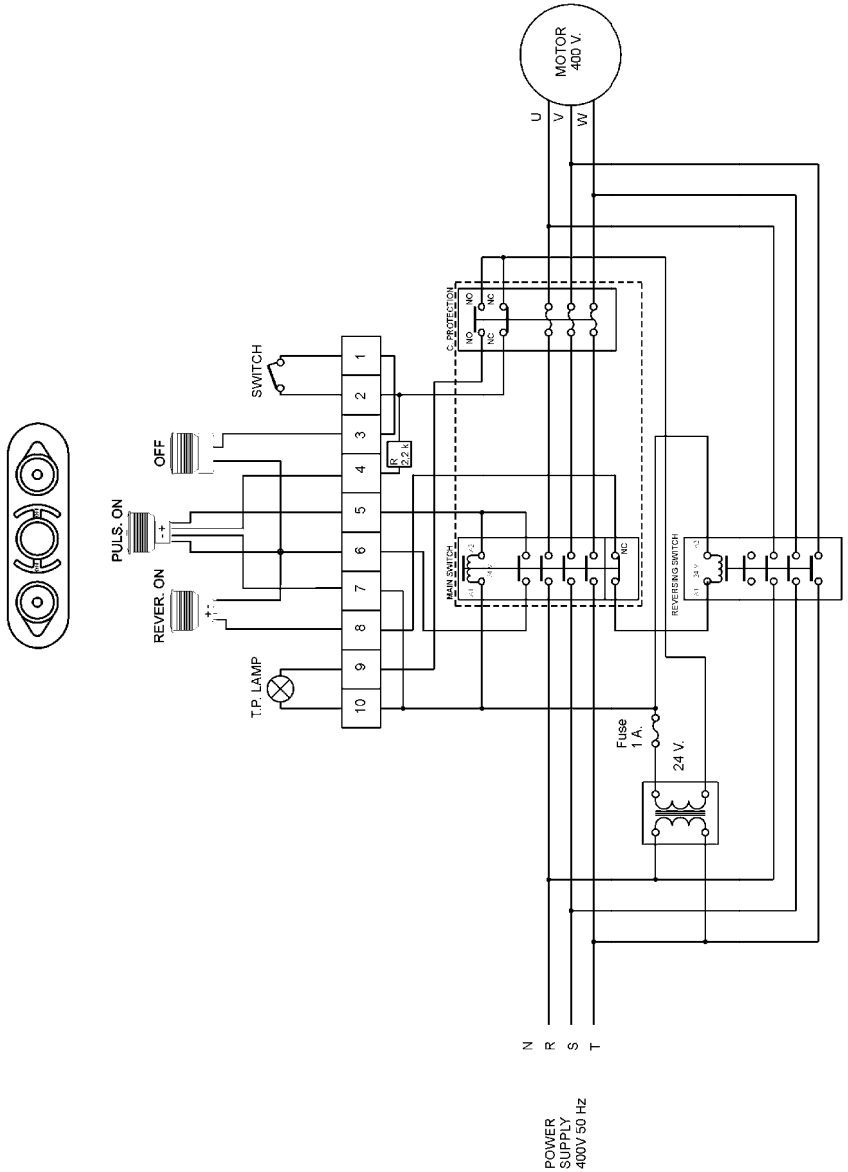


Fig. 2.5.2

2.5.3 - Schema elettrico monofase e trifase TC 42 Hp 7

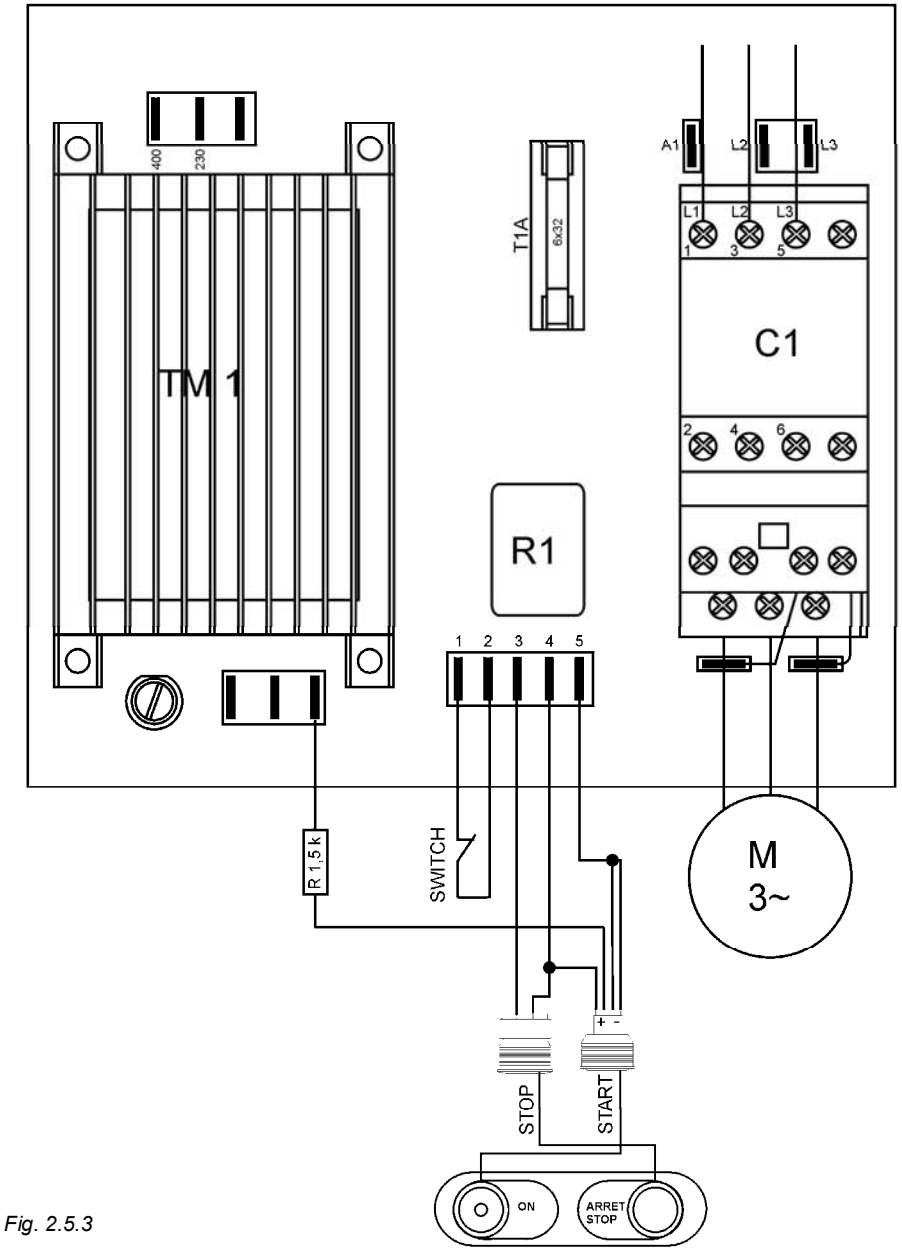


Fig. 2.5.3

2.5.4 - Schema elettrico monofase e trifase protettore di sovracorrente TC 42 Hp 7 - Hp 10

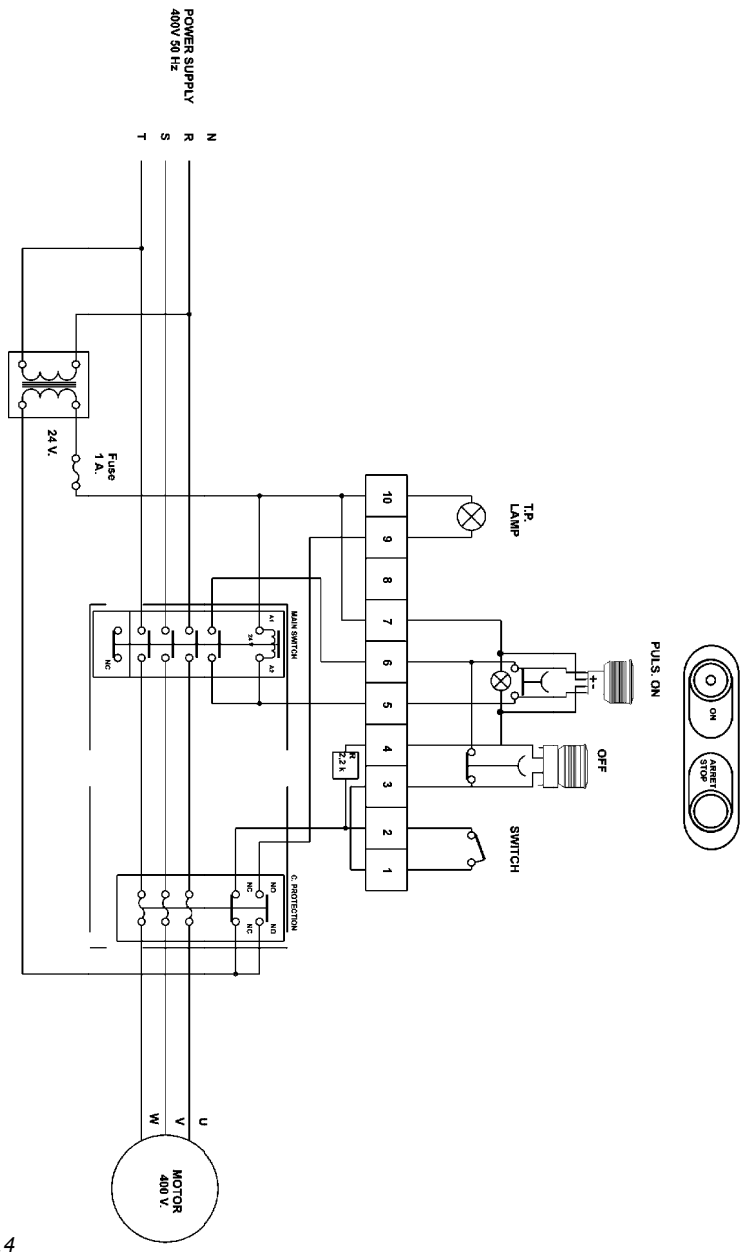


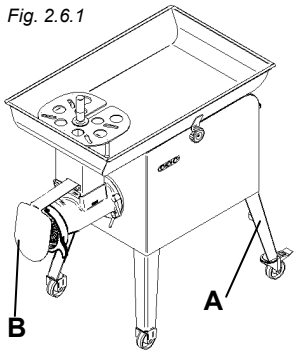
Fig. 2.5.4

2.6 - Optional

2.6.1 Optional cavalletto con ruote (A fig. 2.6.1)

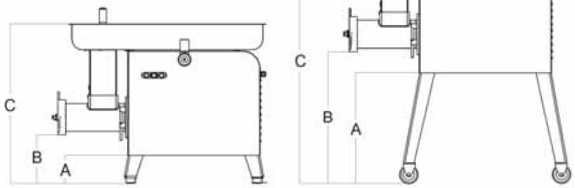
Fare attenzione quando si sposta la macchina con gambe e ruote.
Innanzi tutto ricordarsi di SBLOCCARE LE RUOTE prima di spostarla, altrimenti si rischia di rovesciare la macchina causandosi lesioni fisiche e danneggiando la macchina stessa.
Fare attenzione inoltre al il pavimento sul quale questa scorre perché se presenta buchi, scalini, fughe larghe o caditoie, potrebbe puntarsi e ribaltarsi.

Fig. 2.6.1

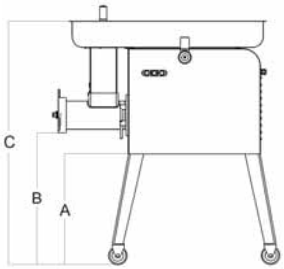


2.6.2 Optional paraspruzzi (B fig.2.6.1)

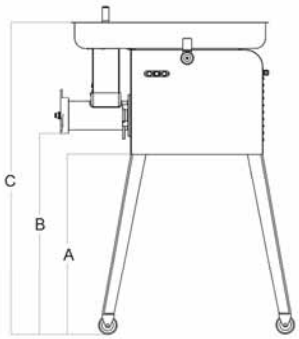
Protezione contro gli schizzi prodotti durante la macinazione.



Gambe basse con piedino
A: 126 mm
B: 223 mm
C: 730 mm



Gambe medie con ruote
A: 396 mm
B: 493 mm
C: 1126 mm



Gambe alte con ruote
A: 669 mm
B: 866 mm
C: 1399 mm

3 - Comandi e indicatori

3.1 - Elenco comandi ed indicatori

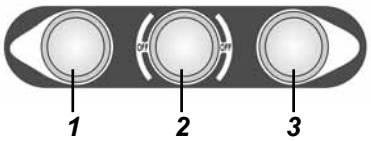
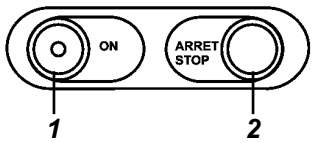


Fig. 3.1.1

1 - Pulsante di marcia (continuo)
- Premere per avviare la macchina.
2 - Pulsante di arresto
- Premere per arrestare la macchina.
3 - Pulsante inversione di marcia (discontiunuo) (escluso versione 7 Hp)
- Permette di invertire il senso di rotazione dell'elica



4 - Collaudo, trasporto, consegna e installazione

4.1 - Collaudo
La macchina in Vostro possesso è stata collaudata presso i nostri stabilimenti per verificarne il buon funzionamento e la corretta regolazione.

4.2 - Consegna e movimentazione della macchina
Tutto il materiale spedito è stata accuratamente controllato prima della consegna allo spedizioniere.
Salvo diversi accordi con il cliente o trasporti particolarmente onerosi, la macchina viene fissata su un bancale e incappucciata con un cartone.

Al ricevimento della macchina, verificare l'integrità dell'imballo.
In presenza di danni all'imballo, firmare al trasportatore la bolla di ricevimento con la notazione del tipo:
" Accetto, con riserva..." e la motivazione.
Aperto l'imballo, in presenza di componenti della macchina realmente danneggiati fare denuncia allo spedizioniere entro tre giorni dalla data in-dicata sui documenti.

4.3 - Installazione

ATTENZIONE!
La zona dove si intende installare la macchina deve essere pari solida ed il piano di appoggio deve garantire il suo sostegno in sicurezza.
Inoltre occorre posare la macchina mantenendo ampio spazio intorno ad essa.
Questo consente maggiore manovrabilità nelle fasi di lavoro e garantisce l'accesso nei successivi interventi di manutenzione.
Predisporre intorno alla macchina una idonea illuminazione per garantire la corretta visibilità all'operatore adibito all'utilizzo della macchina.

4.3.1 - Smaltimento imballi
I componenti dell'imballo come cartone, nylon, legni sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani. Possono quindi essere smaltiti liberamente.
Il nylon è un materiale inquinante che se bruciato produce fumi tossici. Non bruciare e non disperdere nell'ambiente ma smaltire secondo le leggi vigenti.
Nel caso la macchina venga consegnata in paesi dove esistono norme particolari, smaltire gli imballi secondo quanto prescritto dalle norme in vigore.

4.3.2 - Movimentazione della macchina

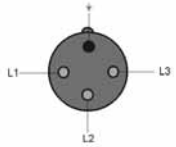
ATTENZIONE!
Maneggiare la macchina con cura ed attenzione, evitando le cadute accidentali che potrebbero danneggiarla in modo grave.
A causa del consistente peso della macchina, per lo spostamento è necessario essere almeno in due persone.

4.4 - Allacciamento all'impianto elettrico

ATTENZIONE!
Verificare che la linea elettrica di alimentazione corrisponda al valore riportato sulla targa di identificazione della macchina.
Ogni intervento deve essere eseguito solamente da personale specializzato ed espressamente autorizzato dal responsabile preposto.
Effettuare il collegamento ad una rete provvista di presa di terra efficiente.

4.4.1 - Macchina trifase da 380 Volt-50Hz e macchine trifase da 220 Volt-50 Hz

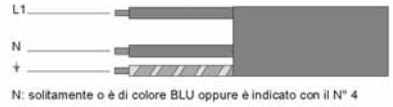
In questi allestimenti, la macchina è fornita con un cavo di alimentazione di sezione 4 x 1,5 mm.

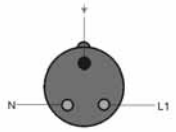


Questo è collegato ad una spina trifase tre poli + terra.

Allacciare il cavo alla rete di alimentazione trifase interponendo un interruttore differenziale magnetotermico da 16 Ampère.

4.4.2 - Macchina monofase da 220 Volt-50 Hz
In questo allestimento la macchina viene fornita con un cavo di alimentazione di sezione 3 x 1,5 mm.





Questo è collegato ad una spina monofase a tre poli.
Allacciare il cavo alla rete di alimentazione monofase interponendo un interruttore differenziale magnetotermico da 16 Ampère.

In allestimenti con voltaggi diversi da quelli citati, consultare il costruttore.
Nel caso si debba allungare il cavo di alimentazione, utilizzare un cavo della stessa sezione di quello installato dal costruttore.

5 - Avviamento e arresto

5.1 - Verifica del corretto collegamento elettrico
Attaccare la spina alla presa della corrente elettrica;
Premere il pulsante di marcia ("1" Fig. 3.1.1), verificando il senso di rotazione degli utensili (nella versione 380 trifase).

Il senso di rotazione dell'elica deve essere antiorario.
Se il senso di rotazione è contrario, scollegare la macchina dalla corrente elettrica e rivolgersi al nostro rivenditore di zona.

Nota:
Nelle macchine allacciate ad una linea monofase e realizzate per una tale alimentazione, il corretto senso di rotazione viene definito direttamente dal costruttore.

5.2 - Verifica presenza ed efficienza delle protezioni e delle sicurezze

1 - Bocca di uscita del prodotto.
Verificare che la bocca di uscita del prodotto, presenti dei fori di diametro inferiore agli 8 mm.
In caso contrario, alla bocca deve essere installata una idonea protezione.
2 - Protezione salvamano
La tramoggia deve avere la protezione salvamani.
3 - Tramoggia in acciaio inox.
La tramoggia in acciaio inox è rigidamente fissata alla carenatura.
4 - Carter di protezione componenti elettrici.
Verificare la presenza, l'integrità ed il corretto fissaggio della protezione ai componenti interni della macchina.

5.3 - Verifica efficienza del pulsante di arresto (fig. 5.3.1)

Con macchina allacciata alla rete e utensile in movimento, premere il pulsante di arresto "2" Fig. 5.3.1. La macchina deve fermarsi.

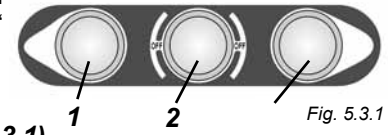
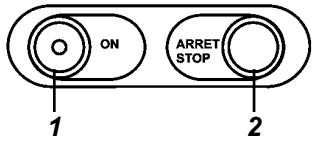


Fig. 5.3.1

5.4 - Avviamento della macchina (fig. 5.3.1)

Per avviare la macchina, basta premere il pulsante di marcia "1" Fig. 5.3.1 dopo aver collegato correttamente la spina alla presa della corrente elettrica e la macchina si aziona.



5.5 - Arresto della macchina (fig. 5.3.1)

Per arrestare la macchina, basta premere il pulsante di arresto, "2" Fig. 5.3.1 e la macchina si ferma

6 - Uso della macchina

6.1 - Prescrizioni

ATTENZIONE!
Solamente il personale autorizzato può intervenire sulla macchina.
Prima di iniziare l'uso, l'operatore deve assicurarsi che tutte le protezioni siano al loro posto e che i dispositivi di sicurezza siano presenti ed efficienti. In caso contrario spegnere la macchina e rivolgersi all'addetto alla manutenzione.
Il prodotto da tritare deve essere di pezzatura tale da poter entrare all'interno della bocca di carico e deve essere premuto con l'aiuto dell'apposito spingitore (pestello) **NON FARLO MAI CON LE MANI.**

6.2 - Allestimento della bocca in uscita o del pestello.

La macchina può essere allestita di tre diversi gruppi di taglio della carne:
A - Enterprise o normale
B - Metà UNGER
C - UNGER totale

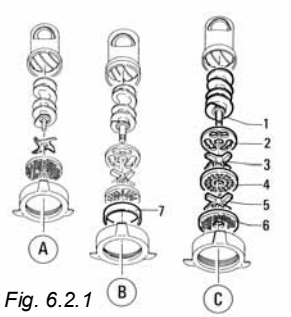


Fig. 6.2.1

- Il sistema -C-, (UNGER totale), è composto da: un'elica "1" di trasporto della carne, una piastra "2" frangitutto, un primo coltello "3" e relativa piastra forata "4", un secondo coltello "5" con la piastra forata finale "6".
- Il sistema -B-, (Metà UNGER), sostituisce il distanziale "7" al coltello "5" e la piastra "6".
- Il sistema -A-, (Normale), è il metodo più semplice essendo solamente composto dall'elica di trasporto, un coltello e una piastra di uscita.

Non è possibile montare le piastre del gruppo -C- o -B- sui modelli con gruppo di macinazione -A-, ma è necessario cambiare il gruppo completo.

6.3 - Uso del tritacarne

1 - Verificare che la tensione di alimentazione corrisponda al valore riportato sulla targhetta tecnica.
2 - Stringere leggermente la ghiera del tritacarne e mettere un po' di carne, premere il pulsante di marcia facendo attenzione che il senso di rotazione dell'elica sia anti orario.
3 - Se la carne in uscita è tagliata bene la regolazione della ghiera è sufficiente, in caso contrario stringere ancora la ghiera fino ad ottenere un perfetto taglio della carne.
4 - Arrestare la macchina premendo il pulsante di arresto
5 - Dopo un'accurata pulizia, montare prima la bocca e bloccarla queste operazioni sono necessarie per assicurarsi che la macchina lavori in modo corretto.
6 - Ora si può rimontare l'elica, il coltello, la piastra e la ghiera.

7 - Manutenzione

ATTENZIONE!
Ogni intervento di manutenzione e di pulizia della macchina deve essere eseguita solamente a macchina ferma e scollegata dalla rete elettrica. La zona dove si eseguono gli interventi di manutenzione deve essere mantenuta sempre pulita ed asciutta. Non consentire al personale non autorizzato di intervenire sulla macchina. Ogni eventuale sostituzione di componenti, compreso la sostituzione dell'utensile deve essere effettuata con ricambi originali presso le officine autorizzate o direttamente dal costruttore.

7.1 - Lubrificazione

La macchina non necessita di lubrificazione.

7.2 - Pulizia della macchina

ATTENZIONE! Scollegare la macchina dalla linea elettrica prima di pulirla.
Non pulire la macchina con un getto d'acqua. Usare esclusivamente detergenti non tossici, ma espressamente destinati alla pulizia di componenti per uso alimentare.

7.3 - RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche

Ai sensi dell'art.13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005 ,n.151 "Attuazione delle Direttive2002/95/CE,2002/96/CE e 2003/108/CE,relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio,al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

8 - Inconvenienti e rimedi

8.1 - Inconvenienti cause e rimedi

Inconvenienti	*Cause*	*Rimedi*
La macchina non parte	- L'interruttore differenziale è in posizione "0". - L'interruttore di spina è in posizione "0" - Pulsante avvio non funziona - Motore elettrico difettoso	- Portare l'interruttore in posizione "I" - Portare l'interruttore in posizione "I" - Interpellare l'assistenza tecnica - Interpellare l'assistenza tecnica
L' elica gira in senso orario (su mod. trifase)	- Filo motore invertito	- Rivolgersiall'assistenza tecnica (rivenditore).
Il prodotto non viene macinato correttamente	- Piastra e coltello non stretti correttamente - Presenza di rigature sulla piastra o coltello non perfettamente aderente (sul piano della piastra) - Bocca non fissata perfettamente	- Stringere correttamente la piastra e il coltello - Sostituire la coppia piastra e coltello difettosi - Fissare correttamente la bocca